



สาริขเป็นโรงงานจากเพชรรบุรีที่มีความเชี่ยวชาญในการแปรรูปมะขามซึ่งมีประวัติยาวนานมากกว่า 30 ปี ตลอดระยะเวลานั้น เราไม่เคยหยุดคิดค้น พัฒนาสินค้าของเราให้มีคุณภาพและมาตรฐานในระดับสากล ด้วยมาตรฐานการผลิต GMP และ HACCP นั้นจึงทำให้เราสามารถผลิตมะขามแปรรูปออกจำหน่ายส่งขายทั้งในและต่างประเทศได้อย่างมีประสิทธิภาพ และยังก่อให้เกิดการสร้างงานและอาชีพให้กับชุมชนในระดับท้องถิ่น เพราะฉะนั้นคุณจึงมั่นใจได้ว่าทุกครั้งที่คุณทานมะขามของเรา ทุกฝักรจะมีคุณภาพ สด อร่อย

แบบดั้งเดิมที่มีมาช้านาน และที่สำคัญคุณยังได้ช่วยส่งเสริมความเป็นอยู่ของคนท้องถิ่นให้ดีขึ้นอีกด้วย

ติดต่อสั่งซื้อ หรือ เป็นตัวแทนจำหน่ายได้ที่เบอร์โทรศัพท์: 056 709323

จันทร์ - เสาร์ 8.30 - 17.30



ชา ชานมไข่มุกได้หวัน กาแฟร้อนและเย็น

เปิด จ-ส. 8.30 - 17.00



ร้าน สาริข เรือนหล่ม

174 ม. 1 ต.นาแขง อ.หล่มเก่า จ.เพชรบูรณ์ 67120

บนทางหลวง 203 หล่มสัก - เลย์

ตรงข้ามรพ.สมเด็จพระราชหล่มเก่า (ส่วนขยาย)

โทร. 056 708712

# สาริข

## เรือนหล่ม

@ 16.8559315, 101.2465247



ต้นตำหรับยี่ห้อจินหล่มไพร ๗ สี

ตั้งแต่ปี พุทธศักราช ๒๕๔๔

ขนมจินหล่มเก่า มะขาม

กาแฟสด ของฝากเพชรบูรณ์

สำรองที่นั่งหรือสอบถามเส้นทาง 056 708712



# ขนมจีน สาริษ

พฤษภาคม ๒๕๔๔



ค้นคว้าหาคำของขนมจีนสมุนไพรเจ็ดสีของประเทศไทย

ในปีพ.ศ. ๒๕๔๔ นางสุภาลักษณ์ กมลจรัส (หรือครุฑ) ผู้บริหาร บริษัท สาริษ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด เจ้าของสินค้าขนมจีนเจ็ดสี สาริษ ที่มีจำหน่ายอยู่ในร้านสะดวกซื้อทั่วประเทศ ได้มองหาโอกาสที่จะนำสินค้าของทางโรงงานมาจำหน่ายในรูปแบบของร้านขายของฝากแก่นักท่องเที่ยว ผนวกกับได้รับสืบทอดสูตรน้ำยารสเค็มมาจากแม่ย่าของเธอที่มีมานานกว่า ๔๐ ปี เธอจึงได้สบโอกาสในการเปิดร้านขนมจีนสาริษขึ้นมาในครั้งแรกในปี พ.ศ. ๒๕๔๔ โดยใช้ชื่อเดียวกับบริษัท สาริษ หรือ มะขามสาริษ ตามชื่อลูกค้าคนเดียวของเธอ

สำหรับ "ครุฑ" ผู้ซึ่งเกิดและโตที่อำเภอหล่มเก่าแห่งนี้ ขนมจีนถือได้ว่าเป็นอาหารที่เธอโปรดปรานที่สุดในวัยเด็ก เธอจึงมีความคิดที่จะต่อยอดและพัฒนาขนมจีนของเธอ และเริ่มต้นคิดค้นสูตรขนมจีน ๗ สี ขึ้นมาเพื่อเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการ โดยใช้สมุนไพรและผักที่ปลูกเองจากสวนหลังร้านมาผสมกับแป้งขนมจีน เพียงเพื่อว่าอยากให้คนในครอบครัวทานขนมจีนที่มีประโยชน์มากกว่าการทานแป้งผสมน้ำยาก่อนที่จะเริ่มทำขายจริงในต้นปี พ.ศ. ๒๕๔๖ ซึ่งนั่นจึงถือว่าเป็นจุดกำเนิดของขนมจีนสมุนไพร ๗ สีครั้งแรกเลยก็ว่าได้ ซึ่งปัจจุบันได้มีการจำหน่ายอย่างแพร่หลายทั่วทั้งเพชรบูรณ์และภายในประเทศ เพราะฉะนั้นคุณจึงมั่นใจได้ว่าขนมจีนของสาริษนั้นอุดมไปด้วยคุณค่าทางสารอาหารและรสชาติที่เป็นต้นตำหรับของต้นหล่มเก่าแท้ๆ ที่ถูกกลั่นกรองมาจากความรักและเอาใจใส่ ผ่านเส้นนุ่มๆ ที่พิถีพิถันต่อทุกคน ดังเช่นครอบครัวของครุฑนั่นเอง

น้ำยาที่เข้มข้นเป็นพิเศษ

ทุกๆเช้า แม่ครัวของเราจะนำปลาน้ำลึกปลาหมึกและเสาะล้างออกก่อนที่จะนำเนื้อปลาเนื้อมา มาผสมกับน้ำยาทั้ง 3 ชนิดเพื่อให้รสชาติที่เข้มข้นและคุณประโยชน์แก่ทุกท่านที่มาทานขนมจีนสาริษของเรา

ใช้วัตถุดิบของชนพื้นเมืองที่มีคุณภาพ  
เลือกสมุนไพรไทยพื้นบ้านที่ชาวไร่ชาวนา  
มีเอกลักษณ์ซึ่งใช้ปลูกประปราย  
กับเส้นขนมจีนเป็นลูกผสมลูกใจ  
สาริษ ขนมจีนเจ็ดสีรสเค็ม  
ให้รสชาติได้เป็นอย่างดี  
ดูจนผ่านให้ได้สัมผัสด้วยหัวใจ  
ถึงคุณลูกค้าสมุนไพรไทยในดินแดน

ประพันธ์โดย ๗ สุริย์ ไวยุกษา  
แต่งมอบให้แก่ บริษัท สาริษ มาร์เก็ตติ้ง เมื่อ พ.ศ. ๒๕๔๖



เหล่าเครื่องเคียงที่คัดสรรอย่างดีเพื่อคุณ



หมูบั้งรสเค็ม



กุนเชียงไขมันต่ำ



ทอดหมกหมู



แกงหมก



ไข่ต้ม ๗ นาที



ไส้ฮั่วหล่มเก่า

ขนมจีนทุกชุดเสิร์ฟพร้อมผักและน้ำยา ๓ อย่าง:  
น้ำยากะทิ, น้ำพริก (น้ำยาตัว) และน้ำยาป่า  
(ผักและน้ำยาเค็มได้ตลอด)

...เพื่อสุขภาพที่ดีของลูกค้า

อาหารทุกอย่างที่ปรุงที่นี่ จึงไม่ใส่ผงชูรส  
และสารกันบูด...

